

Ce document est distribué à titre d'information. Les menus définitifs, ainsi que les tarifs, peuvent varier en fonction des arrivages de marchandises et des contraintes pédagogiques.

Service des réservations du lundi au vendredi de 10h à 16h, le mercredi à 14h (hors vacances scolaires), certains jours permanence téléphonique jusqu'à 19h30 pour les réservations du jour seulement.

Le midi ...

Notre Restaurant Gastronomique

Accueil des clients à 12h15. Réservation nécessaire.
(sauf indication contraire, menu fixe à 18 €, avec assortiment de Fromages, Pâtisserie du Jour, hors boissons)

Mardi 2

Cappuccino de potiron, émulsion de canard fumé et bâtonnets de pommes Granny

Carré d'agneau rôti en croûte d'herbes
jus corsé aux champignons sauvages et légumes

Mercredi 3

Restaurant fermé à la clientèle individuelle
(banquet)

Merci de votre compréhension

Vendredi 5

Menu Midi-Pyrénées

Foie gras de canard sauté et haricots tarbais,
champignons

Carré d'agneau, jus à l'ail rose, étouffée de chou et petits légumes

Notre Brasserie

Accueil des clients jusqu'à 12h30. La réservation n'est pas obligatoire, mais conseillée.

Lundi 1

« La table du lundi »

Menu à 8,70 €
hors boissons

Croustillant d'agneau au miel
et gingembre

Épaule d'agneau à la
provençale, ragoût de
légumes

Tajine d'ananas citronnelle

Mardi 2

A la carte « Rhône Alpes »

Salade Lyonnaise à l'œuf
poché et saucisson à cuire /
assiette de saumon fumé /
Tablier de sapeur, sauce
Gribiche*

Quenelle de Brochet Sauce
Nantua / Andouillette grillée
au Saint Marcellin / Poulet au
Beaujolais*

Tiramisu

* Formule à 9,20 €

Mercredi 3

Menu bistrot à 11,50 € avec verre de vin et café

Salade de magret de canard
ou
Allumettes aux fromages

Filet de limande au cidre, crémée
de poireaux, tagliatelles de
légumes

ou
Fricassée de poulet aux
écrevisses, gratin de pâtes aux
champignons

Saint-Honoré aux pommes sauce
caramel au beurre salé

ou
Brochettes Exotique

Jeudi 4

Menu du Roussillon à 18€ apéritif, vins et café compris avec le vigneron pierre Pelou de Tautavel

Mini soupe de poisson et
mouillettes à l'ail

brandade de morue
jus à la sauge

canon d'agneau rôti et
confidou de légumes

Dessert

Vendredi 5

A la carte

Assiette de cochonnaille /
Tourte tolosane * /
Salade landaise

Filet de sandre façon
basquaise Riz pilaf aux
légumes /
Cassoulet *

Charlotte aux poires*

* Formule à 9,20 €

Le soir ...

Notre Restaurant Gastronomique

Accueil des clients à 19h30. Réservation nécessaire.
(sauf indication contraire, menu fixe à 27,50 €, avec assortiment de Fromages, Pâtisserie du Jour, hors boissons)

Lundi 1

Restaurant fermé
(Grand prix des métiers du Rotary)

Merci de votre
compréhension

Mardi 2

L'agneau et l'Auvergne

Pour vous mettre en appétit...
Velouté de lentilles du Puy et
fragments de jambon d'Auvergne

Carpaccio d'un gigot rôti, mayonnaise
à l'ail de Billom et salade de germes

Carré d'agneau rôti, jus réduit aux
noix, gâteaux de Cantal au cœur
coulant, ragoût de légumes

Fromages d'Auvergne

Soupe de châtaignes au miel et noix,
tuile au pain d'épices

Mercredi 3

L'agneau et l'Auvergne

Pour vous mettre en appétit...
Panna cotta de Cantal

Cromesquis de ris d'agneau aux
noisettes,
lentilles du Puy, jeunes pousses

Gigot d'agneau de sept heures, pot
au feu de légumes
et infusion d'ail de Billom et marc

fromages de notre terroir auvergnat

Parfait glacée à la verveine du Velay,
sablé aux noix

Jeudi 4

Mise en Bouche

Épaule d'Agneau en samossa
croustillant et navarin à la menthe
façon moussaka,
salade d'herbe et condiment

Filet d'Agneau piqué d'ail noir, oignon
Florence caramélisé et en royale, jus
corsé et ail confit

Fromages d'Auvergne et d'Ailleurs

Forêt Noire moderne, sorbet aux
griottes

Prévisions de menus

Ce document est distribué à titre d'information. Les menus définitifs, ainsi que les tarifs, peuvent varier en fonction des arrivages de marchandises et des contraintes pédagogiques.

Service des réservations du lundi au vendredi de 10h à 16h, le mercredi à 14h (hors vacances scolaires), certains jours permanence téléphonique jusqu'à 19h30 pour les réservations du jour seulement.

Le midi ...

Notre Restaurant Gastronomique

Accueil des clients à 12h15. Réservation nécessaire.
(sauf indication contraire, menu fixe à 18 €, avec assortiment de Fromages, Pâtisserie du Jour, hors boissons)

Mardi 9

Mi-cuit de saumon en croûte de sésame, émulsion Wasabi, crackers au cheddar

Râble de lapin farci aux cèpes, jus au romarin aligot au chèvre et chips de légumes

Mercredi 10

Ballade dans la forêt de Brocéliande

Crème de choux fleur aux noix de pétoncles et à la noisette

Filets de sole sautés à l'andouillette de Guéméné, purée de carottes et artichauts

Vendredi 12

Restaurant fermé (nettoyages)

Merci de votre compréhension

Notre Brasserie

Accueil des clients jusqu'à 12h30. La réservation n'est pas obligatoire, mais conseillée.

Lundi 8

Restaurant fermé (accueil des parents)

Merci de votre compréhension

Mardi 9

A la carte « Champagne-Ardennes »

Pâté froid Ardennais* /
Salade champenoise revisitée /
Tarte fine de boudin blanc et
échalotes confites Sauce à la
moutarde de Reims

Filet de truite Sauce
Champagne /
Pieds de porc gratiné de Sainte
Ménéhould / Fricassée de
sanglier à la confiture de lait*

Tarte citron meringuée

Mercredi 10

Menu bistrot à 11,50 € avec verre de vin et café

Salade de magret de canard
/ Allumettes aux fromages

Filet de limande au cidre,
crémée de poireaux,
tagliatelles de légumes /
Fricassée de poulet aux
écrevisses, gratin de pâtes
aux champignons

Saint-Honoré aux pommes
sauce caramel au beurre salé
/ Brochettes Exotiques

Jeudi 11

A la carte « Ballade au pays de Rabelais »

Rillettes et salade de mâche
nantaise / Galipettes
(champignons farcis)*

filet de sandre sur étuvée de
poireaux /
quasi de veau à l'angevine* /
pavé de Bœuf grillé sauce au
sainte maure, frites

* Formule à 9,20 €

Vendredi 12

Restaurant fermé (nettoyages)

Merci de votre compréhension

Le soir ...

Notre Restaurant Gastronomique

Accueil des clients à 19h30. Réservation nécessaire.
(sauf indication contraire, menu fixe à 27,50 €, avec assortiment de Fromages, Pâtisserie du Jour, hors boissons)

Lundi 8

Menu autour des Plantes Sauvages d'Auvergne

Tartare de truite aux plantes

Raviolis d'escargots aux
orties blanches

Selle d'agneau farcie cuite
dans un pain de foin au cistre

Plateau de Fromages

Sablé aux framboises, crème
légère marjolaine et verveine
verte

Mardi 9

Pour vous mettre en
appétit...
Cliché de foie gras en noir
et blanc

Bobine de cabillaud, essais
de piquillos et brandade,
émulsion de beurre
noisette

Faux filet filmé aux
herbes, crème de cèpes et
gratin de panais

Fromages d'ici et d'ailleurs

Palmarès d'ananas au
poivre Sichuan

Mercredi 10

Soirée Crêpes à partir de
18h45 sur l'espace Brasserie
18€ boissons comprises
7,50€ pour les enfants déguisés
cidre, jus de fruit ou 1 verre de vin,
café

Cocktail apéritif avec mini
crêpe à l'andouille et mini
galette au saumon fumé

Crêpe gratinée
aux fruits de mer
Galette de sarrasin à l'émincé
de volaille et aux pommes
Mini galette croustillante au
brie de Meaux, miel et
mesclun

Crêpe flambée, crêpe sucrée
et au chocolat

Jeudi 11

Mise en Bouche

Filets de Soles croustillants en
croûte d'Algues

Canon d'agneau farci à la
roquette et piquillos,
chapelure d'agrumes,
couscous de légumes au Ras El
Hanout, condiment poivres et
agrumes

Fromages d'Auvergne et
d'Ailleurs

tatin de pomme, émulsion de
caramel, crème chantilly
vanille et sorbet granny smith